

GWの祝日・コカコーラ発売日・アイスクリームの日

2026.5.11 校長 西谷 秀幸

先週で、ゴールデンウィークが終わりましたね。このゴールデンウィークには、祝日という休みの日が4日間あります。どんな祝日なのか、今年も振り返ってみましょう。

まず、4月29日は「昭和の日」です。5月3日は「憲法記念日」、5月4日は「みどりの日」。そして、5月5日は、知っていますね。「こどもの日」です。

皆さんのお家では、こいのぼりをあげたり、五月人形を飾ったり、柏餅を食べたり、菖蒲湯に入ったりしましたか。

ちなみに、この5月5日は「立夏」という日でもあります。2年生以上の人たちには、2月に「節分」と「立春」の話をしましたね。「こどもの日」である5月5日から、カレンダーの上では季節が夏になるのです。これから、どんどん暑くなっていきますので、熱中症に気を付けて過ごすようにしましょう。

ちなみに、祝日ではありませんが、先週の金曜日、5月8日は、今から140年前に、「アメリカで初めてコカコーラが発売された日」なのだそうです。コカコーラは今では、世界中で人気のジュースですが、実は、できたばかりのときは、ジュースとしてではなく、違うものとして売られていたそうです。それは、次のどれでしょうか。

- | | | |
|--------|------|------|
| ①シャンプー | ②調味料 | ③飲む薬 |
|--------|------|------|

正解は、「③飲む薬」です。コカコーラは、最初に売り出された頃、「飲むと疲れが取れる」とか「頭痛」「二日酔い」になど効くと言われていて、今でいうと「栄養ドリンク」のような薬だったのです。

また、先週の土曜日、5月9日は「アイスクリームの日」でした。

アイスクリームは、今から157年前の明治2（1869）年に、日本で初めて、横浜の馬車道という場所で発売されました。その最初のアイスクリームは、しばらくたての牛の乳と卵の黄身、砂糖で作ったもので、「あいすくりん」という名前でした。

しかし、意外にも、最初は全く売れなかったそうです。なぜだと思いますか。

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ①外国の食べ物だから | ②値段が高かったから | ③食べる薬だったから |
|------------|------------|------------|

正解は、「②値段が高かったから」です。

その時代はまだ冷蔵庫もなく、冷やすための氷も珍しかったので、たった1皿のアイスクリームでも、今のお金で1個8000円くらいもしました。それは、当時の女の人の給料10日分と同じくらいの値段だったので、最初の頃は、みんな食べたいけど、眺めるだけしかできず、一部のお金持ちの外国人しか食べられなかったのだそうです。

毎年5月9日には、横浜や全国のたくさんの場所でアイスクリームのイベントが開かれ、今年も横浜ではアイスクリームが5000個も無料で配られたそうです。

ちなみに、食べ物には、この日までに食べるとおいしく食べられるという「賞味期限」というものがありますが、アイスクリームの中には「賞味期限」がないものもあって、蓋をあげないで、-18℃以下で冷凍していれば、いつまでも美味しく食べられるのだそうですよ。

これで朝会のお話を終わります。

（裏面に「先生方へ」があります）

〈先生方へ〉

先週は、消防写生会など、お疲れ様でした。さて、大型連休明けのこの時期は、新しい学年やクラス、先生にも慣れ、4月の緊張感もなくなった上、4月に頑張ってきた疲れも出てくるので、学級・学習規律が停滞するのは必定です。特に4月の学級経営や専科経営が今ひとつだったクラス・教科は、ほころびが子供たちの乱れとして表出してきます。

ですから、4月に作り上げたクラスを再び1から作り直すつもりで取り組むことが大切です。生活規律と学習規律の確立を最重点にし、クラスでは、「朝の会・給食・帰りの会」の3つを丁寧指導していきましょう。特に、朝の会、朝の会・帰りの会で時間が長くなるのはNGです。短時間でテンポ良く進めていくと、生活規律がスムーズに確立していきますので心掛けてください。また、学校生活のリズムをなかなか取り戻せない子を叱るのではなく、大型連休後でもすぐに学校生活のリズムを取り戻して過ごしている子をたくさん褒めることで規律を再確立したいですね。

なお、4月にアドレナリンをたくさん出してアクセル全開で過ごしてきた子供たちは、アクセル（興奮）とブレーキ（休息）のバランスをとるセロトニンをいう物質を使い果たし、ガス欠のような状態になっているため、5月に「やる気がない」ように見えることがあります。セロトニンは体内に貯めておくことができないため、こまめに作る必要があります。具体的には、下記のようなことをするとよいそうで、子供たちだけでなく、我々大人も意識することで、体調を整えていきましょう。

- ①日光浴…起床後30分以内に15～30分程、日光浴をする。
- ②リズム運動…ウォーキング（左・右と意識して）、よく噛んで食べる、深呼吸
- ③食事の工夫…特にバナナは、ビタミンB6や炭水化物を含む最強のセロトニン食材

今週は、一斉部会、5年生の倉渕移動教室があります。引率の先生方、どうぞよろしくお願ひします。また、学校行事として全教職員によるサポートもお願ひします。

【資料1】5月8日は「コカ・コーラが初めて発売された日」

1886（明治19）年5月8日、アメリカ・アトランタの薬剤師ジョン・ペンバートン氏がコカ・コーラを発売した。コカ・コーラの正確なレシピは門外不出というのは有名な話だが「コカ・コーラ本社の社長と副社長の2人しか全世界でレシピを知る者はいない」「アメリカの本社の工場以外では原液は作れない」「コカ・コーラのレシピのメモは金庫に保管されている」など数々の都市伝説が言い伝えられているものの、実際はどのようなのだろうか。

まず、「レシピは社長と副社長しか知らない」件。確かにコカ・コーラのレシピを知る人は、全世界で数人しか知らないというのは事実だが、それがどういう役職の人たちなのかも含めて明らかにはされていない。素性が分かると誘拐され強制的にレシピを聞き出すような犯罪が起きないとも限らないので、人数もはっきりしていないのだ。ちなみに、社長や副社長は知らないらしい。「アメリカの本社以外ではコカ・コーラは原液の製造できない」について。コカ・コーラの原液をアメリカ以外にも製造しているところがあり、日本国内にも1か所、滋賀県に原液工場があるため、この都市伝説はデマといえる。「コカ・コーラのレシピのメモは金庫に保管されている」については半分真実で、2011年以前は（本社のある）アトランタの信用金庫の金庫にレシピメモは保管されていたものの、今は、同じくアトランタにある「ワールド・オブ コカ・コーラ」内にある特別な施設の中に保管されている。

薬剤師が生み出したコカ・コーラは、元々は薬として販売されていた。コカインの効果により「疲労が消える」神経薬というのが一番のうたい文句で、「食欲不振・頭痛・体調不良・二日酔い・神経痛・リウマチ」などに効くともアピールしていた。コカインが入っていたことも知らなかった人には驚きだが、今でいうエナジードリンク的な役割だった。

【資料2】5月9日は「アイスクリームの日」

アイスクリームの日は、東京アイスクリーム協会（現：一般社団法人・日本アイスクリーム協会）が1965（昭和40）年に制定した日である。1964（昭和39）年、アイスクリームのシーズンが始まる連休明けの時期である5月9日を「アイスクリームデー」と決め、東京アイスクリーム協会が記念事業を開催し、都内の施設や病院などにアイスクリームをプレゼントした。このことがきっかけとなり、以後、同協会では5月9日を「アイスクリームの日」として、各地でイベントやプレゼントなどのPR活動を実施している。

日本初のアイスクリーム（氷菓）は、1869（明治2）年に町田房蔵が横浜の馬車道通りに開いた「氷水屋」で、「あいすくりん」という名称で製造・販売した。町田房蔵は、1860年に日米修好通商条約の批准書交換のため、徳川幕府が派遣した使節団のメンバーで、訪問先のアメリカで、日本人として初めてアイスクリームを食べたといわれているうちの一人である。日本に戻った町田房蔵は、1869年、その体験を生かして馬車道で「氷水店」を開店。すでに日本人になじみのあった氷水（氷を細かく砕いて砂糖や蜜をかけたもの）と一緒に、アイスクリームを「あいすくりん」と名付けて販売した。

これまでになかったおいしいスイーツに、あっという間に人気に火がついた…と思いきや、お店はなんと大赤字。小さなガラスの器に一盛りで金二分（現在の価値で約8000円）という値段で、金二分は当時の女工さんのお給料10日分、大工さんの日当2日分と大変高価なものだった。製氷技術が確立されておらず、函館で切り出した氷を輸送しなければいけなかったため、アイスクリームの価格はとてつもなく高くなってしまったのだ。馴染みがない上に高価すぎるアイスクリームは、庶民が手を出せるはずもなく、もの珍しげに眺める人がほとんどだった。しかし、翌年開催された伊勢山皇大神宮の大祭で、町田房蔵は茶店を出店。そこでアイスクリームを販売したところ、予想外の大盛況。これをきっかけに、横浜の街に「氷水店（アイスクリーム店）」が急増。町田房蔵は「アイスクリームの父」と言われている。

その後、1902（明治35）年、東京・銀座の資生堂薬局（現：資生堂）内にアメリカのドラッグストア形式を参考にしたソーダファウンテン（現：資生堂パーラー）を併設し、アイスクリームとアイスクリームソーダの製造・販売を始めた。このアイスクリームは、卵の黄身を使い、レモンの香りのあるフランス風アイスクリームで、その美味しさから銀座名物となり、アイスクリームは世に広まっていくきっかけとなった。